Salvis Combi-Steamer Handy Plus, Modèle 06
Electrique/Gaz

SCS 1/1 SH Plus
SCS 1/1 SH Plus Gaz

SCS 1/1 LH Plus
SCS 1/1 LH Plus Gaz

SCS 1/1 HH Plus
SCS 1/1 HH Plus Gaz

SCS 2/1 LH Plus
SCS 2/1 LH Plus Gaz

SCS 2/1 HH Plus
SCS 2/1 HH Plus Gaz

Mode d'Emploi

SALVIS AG CH-4665 Oftringen www.salvis.ch

Table des matières

1. Indications relatives à la sécurité 5

2. Tableau de commande et éléments de commande 6
   - 2.1 Tableau de commande tous les modèles 6
   - 2.2 Description des fonctions des éléments de commande 7
   - 2.3 Sélection / modification de la touche multifonction 9
   - 2.4 Préchauffage - refroidissement 10
   - 2.5 Travailler avec des programmes de cuisson 10
   - 2.6 Activer et démarrer un programme existant 10
   - 2.7 Sélectionner et mémoriser un nouveau programme 11
   - 2.8 Modifier un programme déjà existant 11
   - 2.9 Modifier et mémoriser les phases d'un certain programme 11
   - 2.10 Effacer des programmes et des phases de programme 12

3. Mise en service 13
   - 3.1 Mise en service avec un seul mode de cuisson 13
   - 3.2 Combitronic® (Combinaison des modes de cuisson) 14
   - 3.3 Température à coeur 14
   - 3.4 Pré-programmation du temps 15
   - 3.5 Fin de marche 15

4. Options modèles 16
   - 4.1 Protocole HACCP 16
     - 4.1.1 Sélectionner et imprimer le journal 16
     - 4.1.2 Impression d'un programme de cuisson 17
     - 4.1.3 Régler les paramètres d'exploitation 18
   - 4.2 Autoclean (Système de nettoyage automatique) 19
     - 4.2.1 Installation 19
     - 4.2.2 Mode d'emploi 20
     - 4.2.3 Programmation de la mise en marche en différé 21

5. Programme de nettoyage et entretien 22
   - 5.1 Douchette avec dispositif de rappel automatique 22
   - 5.2 Démarrer le programme de nettoyage 22
   - 5.3 Entretien des joints de porte 23
   - 5.4 Nettoyage des surfaces extérieures 23
   - 5.5 Nettoyage de la porte vitrée 23
   - 5.6 Nettoyage de la gouttière et de l'égouttoir 23
   - 5.7 Nettoyage du filtre anti-graisse 23
   - 5.8 Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane 24
   - 5.9 Nettoyage du filtre d'aspiration d'air 24

6. Dérangements mineurs et remèdes 25

7. Messages d'erreur 26

Copyright by SALVIS AG Switzerland
Version 1.0 10/2006
Oftringen, 18.6.2007
No. de pièce 1C 791'598

Chère cliente
Cher client

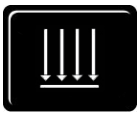
Vous avez été bien avisés en achetant ce FOUR MIXTE, qui est un appareil de pointe présentant de nouveaux aspects et méthodes de travail.

Cet appareil de haute performance vous offre beaucoup de possibilités de maniement que vous utiliserez pleinement. Mais afin d'atteindre ces objectifs, il faut tout d'abord se familiariser avec le maniement. Nous vous prions de lire attentivement le Mode d'emploi".

Le fonctionnement

Le four mixte travaille selon le programme choisi en mode «air pulsé», «vapeur» ou «mixte», (la combinaison des deux).

Les modes de cuisson

	Vapeur	La cuisson «vapeur» est une cuisson douce et soignée. Les produits sont cuits à une température constante entourée de vapeur.
	Mixte	La cuisson «mixte» figure la combinaison automatique des deux modes vapeur et air pulsé offrant une perte de poids minimale.
	Air pulsé	La cuisson «air pulsé» est parfaite pour rôtir, griller gratiner et pour la pâtisserie.
	Touche multifonctions	Fonctions pouvant être attribuées à la touche multifonctions: Banquet/régénérer, Cuisson BT, Cuisson Delta-T, E/2 puissance de chauffe réduite

1. Indications relatives à la sécurité

Utilisation déterminée

L'appareil est uniquement déterminé à la préparation professionnelle des aliments.

Installation

Suivre les normes d'installation des sociétés d'électricité locales et observer les règles techniques et les standards en vigueur sur le plan local pour les cuisines.
Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien concessionnaire.

Pour plus de protection pendant le transport, la colle synthétique en feuille reste sur l'appareil.

Ne pas poser l'appareil contre les sources thermiques. En cas d'installation auprès des matières sensibles à la chaleur ou même à l'incendie, observer les règles de protection contre le feu. Soyez sûr de ne pas bloquer l'air d'échappement.

Si un adoucisseur d'eau est branché, observer les instructions d'installation et le mode d'emploi du fabricant. Observer les branchements à l'eau douce et dure.

Si l'appareil a été exposé à une température basse, il est possible que le limiteur de température de sûreté a déclenché, il faut le repousser.

Opération

Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes en opération !

Le four mixte doit être utilisé uniquement
- par du personnel avisé
- conformément à l'usage prévu selon ces instructions
- en l'absence de dérangement.

Risque de brûlure !
Attention en cas d'ouverture de la porte, échappement d'air et de vapeur**.**

Attention! Danger de brûlure !
Ne jamais mettre des récipients remplis de liquide ou d'un produit produisant de liquide sur un niveau trop haut. L'opérateur doit être capable de regarder dedans.

Si le verre protecteur de la lampe à l'intérieur est endommagé, le four mixte ne doit pas être mis en service. Contacter le service après-vente.

En cas de dérangement de service, débrancher le four mixte du réseau électrique et fermer le robinet d'arrivée d'eau. Informer le service après vente.

Pendant la période de garantie seul un service après-vente formé par la société Salvis est autorisé d'exécuter des travaux de réparation. Demander le nom et l'adresse de notre partenaire de service auprès de la société Salvis AG, Aarburg.

Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyant à haute pression. Un jet d'eau risque d'endommager des pièces de l'appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes.

Afin d'éviter des accidents, le crochet d'attache avec fixation doit être retiré lors du démontage et de la mise au rebut.

Niveau sonore

La valeur d'émission de décibels par l'appareil en marche à l'emplacement de travail est inférieure à 70 dB.

2. Tableau de commande et éléments de commande

2.1 Tableau de commande tous les modèles

Mise en circuit

Marche/Arrêt

Programmes

Sélection

Vapeur

Mixte

Air pulsé

Multifonction

Humidification manuelle

Clima-Aktiv®

Active température

ou

Appareil électrique
Vitesse réduite
du ventilateur

Appareil à gaz
Acquitter
panne

Affichage temps (Bouton rotatif)
Temps de cuisson de 0:00 à 24:0 h et marche continue *--*

Affichage température (Bouton rotatif)
Température de cuisson de 30 - 300°C

Affichage température à coeur (Bouton rotatif)
Température à coeur de 20 - 99°C

2.2 Description des fonctions des éléments de commande

Touche mise en circuit

Appuyer sur la touche. Le four est prêt à marcher. L'éclairage de l'espace cuisson est allumé.
Affichage: Le display **P** indique **c1**
La diode DEL du mode de cuisson «vapeur» est allumée
Temps 0:00, Température 99°C
Température à coeur **OFF**
Appuyer de nouveau sur la touche. Le four s'éteint.
Toutes les diodes DEL et l'éclairage de l'espace cuisson s'éteignent.

Touche marche / arrêt

La touche démarre et interrompe le processus de cuisson.
La diode DEL clignote tout au long du programme.

Touche programmes / Touche sélection

La touche **P** active les programmes et la touche ▲ sélectionne un programme existant ou mémorisé.
Si on appuie brièvement sur la touche **P** pendant la cuisson, l'affichage indique le numéro de programme pendant un court instant.
Ensuite, l'affichage standard réapparaît automatiquement, c'est-à-dire que le display indique la phase de programme en cours; par exemple c3, temps: temps total restant.
Température: de la phase de programme en cours.

Touche mode de cuisson vapeur

Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 99°C apparaît dans le champ température.
Plage de températures: 30 - 130°C

Touche mode de cuisson mixte

Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 130°C apparaît dans le champ température.
Plage de températures: 30 - 250°C

Touche mode de cuisson ais pulsé

Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 150°C apparaît dans le champ température.
Plage de températures: 30 - 300°C

Touche multifonctions

Sélection: touche P + touche multifonction.
Fonctions attribuables:
- Banquet, régénérer
- Cuisson basse température
- Cuisson Delta-T
- E/2 puissance de chauffe réduite, touche économie d'énergie

L'attribution des fonctions aux touches est réalisée conformément aux instructions du chapitre 2.3.

Touche multifonctions avec fonction banquet / régénérer "rE"

Appuyer sur la touche. Le LED s'allume. 140°C apparaît dans le champ d'affichage de la température, réglage de base automatique.
Plage de températures: 90 - 180°C.
Fonctions supplémentaires: Bain de vapeur et déshumidification.

Touche multifonctions avec fonction Cuisson Basse température "Lt"

Appuyer sur la touche. Le LED s'allume. 80°C apparaît dans le champ d'affichage de la température, réglage de base automatique.
Plage de températures: 30 - 120°C.
Fonctions supplémentaires: Bain de vapeur et déshumidification.

Touche multifonctions avec fonction Cuisson Delta-T "dt"

Appuyer sur la touche. Le LED s'allume. 40°C apparaît dans le champ d'affichage de la température, réglage de base automatique.
Plages de données température: 20 - 80°C, KT 0 - 99°C.
Fonctions supplémentaires: Bain de vapeur et déshumidification.

Touche multifonctions avec fonction E/2 Puissance de Chauffe réduite "E2"

Peut être activé ou désactivé à tout moment pendant utilisation dans les modes de fonctionnement Cuisson mixte et Cuisson à air chaud.
Mode d'activation réel appuyer brièvement.
Pour les appareils 6x1/1, 10x1/1 et 12x2/1, puissance de chauffe réduite (pour appareils à gaz, fonction ne pas disponible).
Pour les appareils 20x1/1 et 20x2/1, le chauffage de la chambre inférieure totalement déconnectée (aussi disponible pour appareils à gaz).

Touche humidification manuelle

Tant que la touche reste appuyée, de la vapeur est générée dans l'espace cuisson.
Possible en modes de cuisson mixte, air pulsé et basse température.

Touche Clima–Aktiv®

La commande de déshumidification Clima -Aktiv® peut être activée dans tous les modes de fonctionnement, sauf cuisson à la vapeur.
Mode d'activation réel appuyer brièvement.
Appuyer sur la touche Clima-Aktiv.Le LED s'allume
En cas d'activation de Clima -Aktiv®, la vapeur s'échappe de l'espace de cuisson et l'atmosphère de cuisson s'assèche.

En cas d'utilisation des modes de fonctionnement cuisson mixte et des programmes spéciaux
Banquet/régénérer, Cuisson basse et Cuisson Delta-T, il est possible d'utiliser la touche pour assurer une régulation de l'humidité.

Il est possible de régler différents paliers de 1 à 5 (10-50%) en appuyant plusieurs fois sur la touche. Plus le palier est élevé, plus l'humidité est importante.

Touche préchauffer / refroidir

La fonction Préchauffer/Refroidir amène la température de l'espace à une valeur nominale prédéfinie.
Si la température de l'espace de cuisson est inférieure à la température nominale, celui-ci sera réchauffé automatiquement.
Si la température de l'espace de cuisson est trop élevée pour le mode de cuisson suivant, le système de cuisson mixte est refroidi automatiquement.

Touche acquitter panne de gaz

Appuyer sur la touche Acquitter gaz pour confirmer la réception des messages d'erreur sur les appareils à gaz.

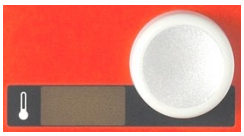
Touche Réduction de la vitesse du ventilateur

Il est possible de réduire la vitesse du ventilateur à tout moment de la cuisson, sauf en mode vapeur.
Appuyer brièvement sur le mode de cuisson en cours.
Appuyer sur la touche réduction de la vitesse du ventilateur.
La diode DEL s'allume.
Pour l'appareil à gaz, cette touche est remplacée par la touche "acquitter panne de gaz".

Minuterie affichage numérique à 3 chiffres

Régler le temps de cuisson avec le bouton tournant: de 0:00 à 24:0 h.
Pour mettre en marche continue „- - -“, tourner vers la gauche.
Le temps est affiché jusqu'à 10 heures maximum au rythme d'une minute, ensuite au rythme de 10 minutes.

Température affichage numérique



Régler la température de cuisson avec le bouton tournant: de 30 à 300°C.
Tant que le four chauffe, un point rouge reste allumé en bas à droite du display.
Il suffit de tourner le bouton pendant la cuisson pour savoir la température réelle.
Au bout de 3 secondes, la température désirée réapparaît.

Température à cœur affichage numérique

Il est possible d'activer le réglage de la température à coeur pour tous les modes de cuisson.
Plage de températures à coeur: 20 - 99°C.
Régler la température à coeur avec le bouton tournant.
L'affichage du temps en cas de température à coeur activée est automatiquement marche continue *** - - - *.**
Il suffit de tourner le bouton pendant la cuisson pour savoir la température réelle. Au bout de 3 secondes, la température désirée réapparaît.

2.3 Sélection / modification de la touche multifonction

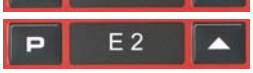
La sélection ou modification de l'affectation de la touche n'est possible qu'en mode manuel. Appuyer sur la touche **P** et en plus sur la touche multifonction pour ouvrir la mémoire; un signal acoustique retentit.

La touche permet de sélectionner l'affectation des touches.

Affichage rE = Banquet/Régénération

Affichage Lt = Cuisson basse température

Affichage dt = Cuisson Delta-T



Affichage E2 = Chauffage réduit

Appuyer sur la touche pour mémoriser l'affectation de touche, ce qui est confirmé par un signal acoustique.
Après la mémorisation, l'affichage manuel **c1** est affiché.

2.4 Préchauffage - refroidissement

Avant la cuisson, préchauffer l'appareil à la température voulue ou, s'il est trop chaud, le refroidir.

La fonction "Préchauffage - refroidissement" amène automatiquement la température de l'espace de cuisson à la température désirée réglée.
Si la température de l'espace de cuisson est inférieure à la température désirée, l'appareil chauffe jusqu'à 20% au-dessus de la température désirée.
Si la température de l'espace de cuisson est supérieure à la température désirée, l'appareil refroidit jusqu'à 20% au-dessus de la température désirée. La température désirée est conservée pendant une heure au maximum.

Sélectionner un programme de cuisson manuel ou mémorisé.

Appuyer sur la touche .

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt, la DEL au-dessus de la touche clignote.
"Prh" apparaît dans l'affichage du temps et la température désirée actuelle (y compris les 20%) s'inscrit dans l'affichage de température.

Un signal acoustique retentit quand la température désirée est atteinte.
"Prh" apparaît dans l'affichage du temps et **"End"** dans l'affichage de température. Le vibreur s'arrête dès que la porte est ouverte.

Charger l'appareil, fermer la porte, le programme démarre automatiquement avec la première étape de cuisson.

Si l'opération de préchauffage/refroidissement est interrompue par appui sur la touche , l'appareil passe directement à la première étape de cuisson.

2.5 Travailler avec des programmes de cuisson

Généralités:

99 emplacements de programme sont disponibles. Chaque programme peut contenir jusqu'à 5 étapes.
Les numéros de programme 1 à 10 ne sont pas affectés.
Une liste informe sur les programmes originaux et leurs numéros de programme (voir également le manuel de cuisine).

2.6 Activer et démarrer un programme existant

Appuyer brièvement sur la touche **P**.
Avec la touche de défilement , sélectionner le programme désiré par ordre croissant de 1 à 99. Pour faire défiler les numéros de programme par ordre décroissant, appuyer en même temps sur les deux touches.
Seuls les programmes mémorisés sont affichés.
+ appareils électriques ou
+ appareils à gaz.
Toutes les DEL des données de service contenues dans le programme s'allument en permanence et le temps total est affiché. Si la température à cœur a été sélectionnée, l'affichage de temps indique ---.

Le programme peut être démarré immédiatement avec la touche **Marche/Arrêt**.
L'affichage de programme indique alors le mode en cours, c'est-à-dire que l'afficheur contient maintenant l'étape de programme en cours, par exemple c1.
Le temps total restant de toutes les étapes et la température de l'étape de programme correspondante sont affichés. Si la température à cœur est utilisée, l'affichage de temps indique constamment ---.

2.7 Sélectionner et mémoriser un nouveau programme

Appuyer 3 secondes sur la touche **P**, la mémoire du programme s'ouvre.
La diode clignote et un signal sonore retentit. Le display indique „**1**“.

Avec la touche ▲**,** choisir l’emplacement du programme. Un emplacement qui est libre clignote.
Appuyer 3 secondes sur ▲ pour ouvrir la mémoire phases (phases 1 à 5).
Pour chaque programme, choisir les phases 1 à 5 en appuyant d’abord sur les touches MODES DE CUISSON et ensuite en réglant le temps, la température et/ou la température à coeur avec les boutons tournants respectifs.
Appuyer 3 secondes sur ▲ pour refermer la mémoire phases.
Appuyer 3 secondes sur **P** pour refermer la mémoire programmes.
La diode de la touche **P** s’éteint et un signal sonore confirme la mémorisation.

2.8 Modifier un programme déjà existant

Appuyer 3 secondes sur **P**. La diode de la touche clignote et un signal sonore retentit. Le display indique „ **1**“

Avec la touche ▲**,** sélectionner le programme à modifier 1 à 99.
Toutes les diodes des modes du cuisson du programme à modifier et le temps total de cuisson s’allument.
Appuyer 3 secondes sur la touche ▲ pour ouvrir la mémoire phases du programme à modifier.
Le temps, la température et éventuellement la température à coeur de la première phase sont affichés.
Appuyer rapidement sur le mode de cuisson de la phase respective pour procéder aux modifications.

Pour modifier d’autres programmes, appuyer 3 secondes sur la touche ▲ pour fermer la mémoire phases. Sélectionner le prochain programme à modifier avec la touche ▲ et le modifier.
S’il n’y a plus de programmes à modifier, appuyer 3 secondes sur **P** pour fermer la mémoire programmes.
La diode de la touche **P** s’éteint et un signal sonore confirme la mémorisation.
Le programme existant est entièrement recouvert.

2.9 Modifier et mémoriser les phases d’un certain programme

Appuyer 3 secondes sur **P**. La diode clignote et un signal sonore retentit.
Le display indique **„1“**.
Avec la touche ▲, sélectionner le programme dont les phases sont à modifier.
Appuyer 3 secondes sur ▲ pour ouvrir la mémoire phases du programme sélectionné.
Appuyer rapidement sur le mode de cuisson de la phase à modifier pour procéder aux modifications de celle-ci.
Il est possible de passer d’une phase à l‘autre en appuyant plusieurs fois sur la touche ▲.
Appuyer 3 secondes sur la touche ▲ pour fermer la mémoire phases**.**
Le display réindique le programme avec les phases modifiées.
Appuyer 3 secondes sur **P** pour fermer la mémoire programmes.
La diode de la touche **P** s’éteint et un signal sonore retentit pour confirmer la mémorisation du programme.

2.10 Effacer des programmes et des phases de programme

Il est possible d’effacer des programmes et des phases de programme seulement si aucun programme n’a été sélectionné, c’est-à-dire seulement si la diode de la touche P est éteinte.

Effacer un programme
Appuyer 3 secondes sur **P**. La diode clignote et un signal sonore retentit.
Le display indique “1“. La mémoire programmes est ouverte.
Sélectionner le programme à effacer avec la touche ▲.
Toutes les diodes correspondant aux modes de cuisson du programme sélectionné s’allument.
Appuyer 3 secondes sur la touche MARCHE/ARRÊT pour effacer le programme.
Il est possible de passer d’un programme à effacer à l‘autre en appuyant plusieurs fois sur la touche ▲.
Appuyer 3 secondes sur **P** pour fermer la mémoire programmes.

Effacer une phase de programme
Appuyer 3 secondes sur **P**. La diode clignote et un signal sonore retentit.
Le display indique „1“. La mémoire programmes est ouverte.
Sélectionner le programme dont la phase est à effacer avec la touche ▲.
Appuyer 3 secondes sur la touche ▲ pour ouvrir la mémoire phases**.**
Appuyer longuement sur le mode de cuisson pour effacer la phase. La diode s’éteint.
Appuyer 3 secondes sur **P** pour fermer la mémoire programmes ou la mémoire phases.

3. Mise en service

Avant de mettre le four en service: ouvrir le robinet d‘eau!

Si la température ambiante du four est au dessous de +5°C, le four doit être chauffé à un niveau de température ambiante d'appartement avant de le mettre en service. Autrement l'appareil ne peut pas démarrer.

Appuyer sur la touche MISE EN CIRCUIT. La diode DEL s’allume.
Le four est prêt à marcher.

3.1 Mise en service avec un seul mode de cuisson

Choisir le mode de cuisson désiré

Vapeur, **Mixte,** **Air pulsé**, **Multifonction**

La diode du mode de cuisson choisi s’allume et le display indique **c1**.

Le temps de cuisson
Régler le temps de cuisson avec le bouton tournant.

La température de cuisson
La température en sortie d‘usine du mode de cuisson choisi est affichée.
Régler la température désirée avec le bouton tournant.

La température à coeur
La température à coeur peut être activée pour tous les modes de cuisson.
L’affichage du temps en cas de température à coeur activée est automatiquement marche continue *- - -*
Régler **la température à coeur** désirée avec le bouton tournant.
Remplir le four
Piquer et enfoncer la sonde dans le centre du mets.

Déshumidification Clima-Aktiv®
Peut être activée pour tous les modes de cuisson, sauf pour le mode vapeur.
Appuyer rapidement sur le mode de cuisson en cours.
Appuyer sur la touche Clima-Aktiv®. La diode DEL s’allume.

Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. La diode clignote.
La diode du mode de cuisson choisi se met à clignoter.

Si besoin, appuyer sur la touche **Humidification manuelle**.

Le programme se met en route
Le temps marche à reculons. La température de la cuisson e de la sonde à cœur est affichée comme température désirée.

Si on ouvre la porte pendant la cuisson, le moteur du ventilateur et la chauffe s'arrêtent. Le temps de cuisson est interrompu tant que la porte est ouverte.
On peut interrompre la cuisson avec la touche MARCHE/ARRET.

Fin de cuisson, manuelle
Au bout du déroulement de temps de cuisson ou quand la température de la sonde à cœur est atteinte, le four s’éteint automatiquement.
Un signal sonore retentit pendant 30 secondes. Il peut être coupé par la touche marche/arrêt.

Pendant que le signal sonore retentit, le display indique c1, temps 0:00 et la température de la phase du programme. La diode du mode de cuisson achevé s'éteint.
Une fois le signal sonore coupé par la touche MARCHE/ARRÊT, le display indique **c1**.

Fin de cuisson, programmé
Les données de cuisson écoulées sont réaffichées.
Toutes les diodes DEL des modes de cuisson achevés restent allumées en permanence. Un nouveau programme peut démarrer.

Modification des données pendant la cuisson
Appuyer sur la touche MODE DE CUISSON. Procéder aux modifications: modifier le temps, la température ou la température à coeur avec les boutons tournants. Le programme tiendra compte des modifications, mais celles-ci ne seront pas mémorisées.

Si on éteint le four avec la touche MISE EN CIRCUIT, les données sont effacées.

Appareils sur pieds
Travailler avec le four sur pieds sans exception avec le chariot enfourné, même pendant le préchauffage et le nettoyage.

Charge maximale du chariot (position centrale):
SCS 1/1 HH: 150 kg
SCS 2/1 LH: 150 kg
SCS 2/1 HH: 200 kg

3.2 Combitronic® (Combinaison des modes de cuisson)

On peut combiner 5 modes de cuisson au maximum qu'on peut choisir à volonté.

Vapeur, **Mixe,** **Air pulsé**, **Multifonction**

Pour chaque programme, choisir les phases c1 à c5 en appuyant d'abord sur la touche du premier modes cuisson c1, ensuite régler le temps, la température et/ou la température à coeur avec les boutons tournants respectifs. Appuyer sur ▲ et avancer à c2, continuer comme avant et entrer ainsi les phases/modes de cuisson désirées.

3.3 Température à coeur

On peut activer la température à coeur pour tous les modes de cuisson.
Si on active la température à coeur pour plusieurs modes de cuisson dans un programme, il faut toujours augmenter la température à coeur du prochain mode de cuisson.
Si la sonde à cœur n'est pas enfoncée, ou la température de la sonde est plus élevée que la température choisie, le ronfleur retentit. La cuisson ne se met pas en marche.

3.4 Pré-programmation du temps

Il est possible de programmer une cuisson maximum 24 heures à l'avance. Choisir ou activer le programme de cuisson. Charger le four.

Pré-programmation du temps:

Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pendant 3 secondes.
Le display temps indique **0:00**.

Avec le bouton tournant temps, indiquer la période après laquelle le four doit se mettre en marche.

Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. La diode clignote. La préprogrammation temps est active et le four se met en marche à l'heure préprogrammée.

Effacer la pré-programmation du temps:

Appuyer rapidement sur **la touche MARCHE/ARRÊT.** La diode s'éteint.

Pour des raisons d'hygiène, il faut éviter de laisser trop longtemps les produits alimentaires à la température ambiante.

3.5 Fin de marche

Mettre le four hors circuit avec **la touche MISE EN CIRCUIT**.
Fermer **le robinet d'eau**.
En cas d'une interruption de service prolongée, débrancher le four.

Attention en ouvrant la porte !

Il s'échappe de la vapeur brûlante.
Ouvrir la porte prudemment en l'ouvrant d'abord de quelques centimètres pour permettre à la vapeur de s'échapper.

4. Options modèles

4.1 Protocole HACCP

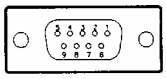
Pour chaque programme de cuisson, il y a un journal indiquant toutes les données de la cuisson. Si une imprimante est branchée à l'appareil, on peut faire imprimer le journal à condition que l'imprimante puisse imprimer au moins 40 lettres/signes par ligne et qu'elle ait un port de communication sériel. Données de l'imprimante: 9600, N,8,1.
La douille pour brancher le câble se trouve dans la sortie de la douche (clapet).

Port de communication sériel / Interface

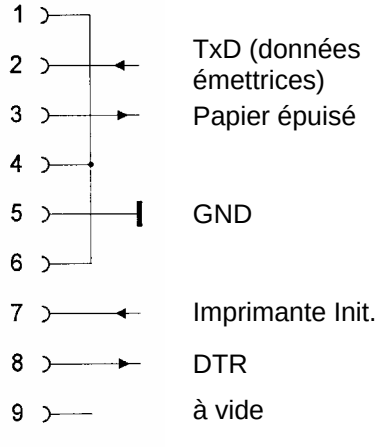
Fiche No.
EXTERNE douille Min-D
à 9 broches (9pin. Min-D bushing)

Fonction:
RS 232 C
Port de communication sériel
(9600, N, 8, 1) (Serial interface)
9600 BAUD, 8 bits d'information
(data bit), EVEN PARITY,
1 STOP BIT

➔ **Connecter l'imprimante**



Douille vue d'en haut



Setting of DIP Switch Thermal Printer NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

4.1.1 Sélectionner et imprimer le journal

⚠ **Le câble de connexion est à installer ou à retirer seulement si l'imprimante et l'appareil sont éteints. Dans le cas contraire, la commande électronique de l'appareil ou l'imprimante risque d'être endommagée.**

Allumer l'appareil et ne pas mettre de cuisson en route.
Pour imprimer le journal, il est important que la minuterie de l'appareil soit à l'heure réelle.

Démarrer la fonction HACCP:

Appuyer sur la touche humidification manuelle pendant environ 3 secondes

Sélectionner le journal d'un jour (seule possibilité)

Régler le jour désiré à l'aide du bouton rotatif temps.

Régler le mois désiré à l'aide du bouton rotatif température.

Régler l'année désirée à l'aide du bouton rotatif température à cœur.

Imprimer:

Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT, le journal est imprimé.

Terminer l'impression HACCP journal

Appuyer sur la touche humidification manuelle, la programmation automatique standard s'affiche.

4.1.2 Impression d'un programme de cuisson

Appareil No. 100100
Modèle Handy Plus
Imprimé le 15.07.02 16:00
Heures de service 1 ➔ Nombre d'heures total de service de l'appareil
TC prise toutes les 3 minutes

Date: 14.01.2002 ➔ Date de la cuisson
Produit: 8 ➔Progr. No.

15:00 1 Désirée 99°C Humidité 100% ➔ Début de la cuisson du programme sélectionné
15:10 1 00:10 h Temps de maintient 00:10 h ➔ Mode de cuisson **vapeur = Humidité 100%**
15:20 2 Désirée 130°C Humidité 15% ➔ Mode de cuisson **mixte** = **Humidité 15%**
15:30 2 00:10 h Temps de maintient 00:10 h
15:40 3 Désirée 150°C Humidité 0% ➔ Mode de cuisson **air pulsé = Humidité -0%**
15:40 3 TC °C 67
15:45 3 TC °C 20 23 26 29 31 34 37 40 ➔ Relevé de la temp. à coeur (CT) toutes les 3 min.
16:00 3 TC °C 43 46 49 51 54 57 60 63 66
16:30 3 00:00 h Temps de maintient 00:45 h ➔ Temps de maintient (le temps que la température programmée a été maintenue)

Consommation d'énergie: 1,4 kWh ➔ Consommation d'énergie du programme

---

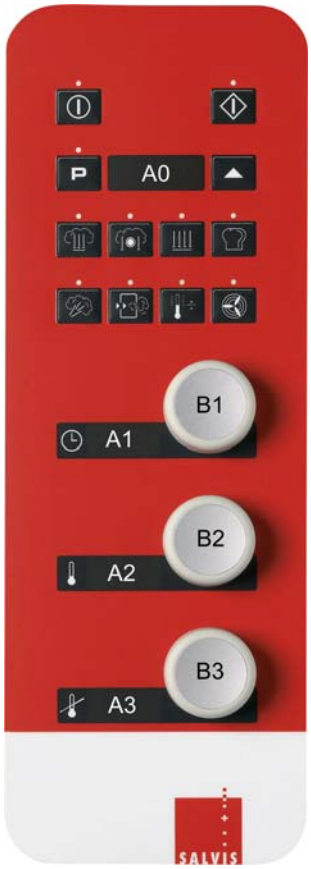
Appareil No. 100100
Modèle Handy Plus
Imprimé le 15.07.02 16:00
Heures de service 1
CT prise toutes les 3 minutes

Date: 14.01.2002
Produit: 0 BT
15:00 1 Désirée 99°C Humidité 15% ➔ Mode de cuisson **« basse température (BT)** = **Humidité 15%**
15:10 1 00:10 h Temps de maintient 00:10 h

Consommation d'énergie: 0,5 kWh

4.1.3 Régler les paramètres d‘exploitation

Le four est livré avec des paramètres d’exploitation correctement réglés.
Si toutefois il fallait modifier par exemple l’heure et la date (l’heure d’été/hiver, heure inexacte), procéder comme suit: Allumer le four sans faire marcher de programme. Mettre le temps sur 1:23 et appuyer sur la touche de l’humidification manuelle pendant au moins 2 secondes. Dans l'affichage du temps apparaît la version du logiciel, ensuite "**Pr**" et dans l'affichage du temps "**End**".



Modifier maintenant, le cas échéant, les différents paramètres avec les boutons B1 e B2 selon le tableau ci-dessous.

A 0 Affichage programmes

A 1 Affichage temps
B 1 Bouton tournant temps

A 2 Affichage températures
B 2 Bouton tournant températures

A 3 Affichage températures à coeur
B 3 Bouton tournant températures à coeur

Niveau	Pos	Commentaires :	Min	Max	Unité ServicePrg	Unité EP	Valeurs réglées
1	101	Heures	0	23			00-23
1	102	Minutes	0	59			00-59
1	103	Jour	1	31			1-31
1	104	Mois	1	12			1-12
1	105	Année	0	99			0-99
1	106	Format de la date	0	1			0: TMJ24; 1: TMJ12
1	107	Commutation So/ Wi	0	1			0: Aus; 1: Europe
1	108	Unité °C,°F	0	1			0: °C ; 1: °F
1	109	Langue	0	1			0: allemand ; 1: anglais
1	110	Durée du signal fin de programme	0	999	sec	100 msec	30 sec
1	111	Durée du signal fin d’étape de cuisson	0	10	sec	100 msec	0
1	112	Mode Show	0	1			0: arrêt; 1: marche
1	113	Eteindre lumière pour ouverture de porte	0	1			0: arrêt; 1: marche
1	114	Adresse appareil	0	99			
1	115	Durée de consignation de la température à cœur	0	30			
1	116	Protocole de libération du système de gestion de cuisine	0	1			0: pas de protocole; 1:
							Protocole Type 1
1	117	No Cool-Down	0	1			0: Cool-Down enabled; 1: Cool-Down disabled
1	118	StartMaske	0	1			0: Manuel; 1: Indication de programme

Enregistrer à l’aide START/STOP après réglage ou modification des paramètres d’exploitation. L’appareil est à nouveau prêt à l’emploi, l’affichage de l’heure indique 0 :00 et l’affichage de la température 99°C.

4.2 Autoclean (Système de nettoyage automatique)

4.2.1 Installation

⚠ **Les** instructions **relatives à l'installation sont à lire attentivement.**

Autoclean permet un nettoyage entièrement automatique de l'espace cuisson. Il suffit de sélectionner le programme de nettoyage selon le degré de saleté et le nettoyage se fait tout seul. Il faut d'abord connecter le four, puis installer ***Autoclean*** selon les instructions fournies avant de mettre le nettoyage en marche.

Consignes de sécurité

⚠ Utiliser uniquement le nettoyant **Salvis MULTI-CLEAN spécial** et le rince éclat **Salvis MULTI-CLEAN .** Ces produits sont conçus spécialement à cet usage.
Les dispositifs de sécurité du four sont conformes aux clauses de la réglementation relative à l'eau potable en ce qui concerne l'usage de ces produits.
En cas d'utilisation d'autres produits (nettoyant et rince éclat) il y a des risques de dégâts. Dans ce cas, Salvis AG décline toute responsabilité pour les dégâts consécutifs.

⚠ **Changer ou remplir les bidons de nettoyant et de rince éclat:**
Suivre les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtement de protection est obligatoire.

⚠ **Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant la marche du programme *Autoclean***. Nettoyant, rince éclat ou eau brûlante risquent de gicler.
Si toutefois pour une raison exceptionnelle, il faut ouvrir la porte, il faut d'abord interrompre le programme *Autoclean*.

⚠ **Au cas ou l'appareil n'est pas utilisé pendant plus longtemps, laver le système Autoclean très soigneusement avec de l'eau tiède, afin d'éviter le collage de nettoyant et rince-éclat sur les éléments intégrés.**

Enlever les raccords à vis des bidons et placer les bouts des tuyaux avec les filtres dans de l'eau tiède. Démarrer Autoclean avec la phase **In (Mise en service)** et rincer l'espace soigneusement jusqu'à ce que aucun nettoyant ne reste dans les tuyaux et dans l'espace

Avant de procéder au nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, s'assurer qu'il y a suffisamment de nettoyant et de rince éclat dans les bidons. **Contrôle visuel !** Si nécessaire, changer ou remplir les bidons. S'assurer que le raccord **rouge est pour le nettoyant** et le **bleu pour le rince éclat**.
Vérifier qu'il n'y a plus de nourriture dans l'espace cuisson.
Retirer le filtre anti-graisse, le filtre d'écoulement, les récipients, grilles, plaques, etc. Les nettoyer à part. Pour les fours sur pieds, placer le chariot à l'intérieur du four.

4.2.2 Mode d'emploi

Avant d'allumer le four mixte, équipé du système *Autoclean,* ouvrir le robinet d'eau! Un signal sonore retentit si l'arrivée d'eau est fermée ou si la pression d'eau est moins de 2.0 bar. En même temps le code d'erreur 311 apparaît. Pour des raisons de sécurité l'appareil ne doit pas être mise en service.

Le four est hors service
Appuyer sur la touche Programme **«P»** et la maintenir appuyé.
En même temps appuyer sur la touche **Mise en circuit.**
L'affichage indique **A1 et *Autoclean* est activé.**

Sélectionner avec cette touche le programme de nettoyage selon le degré de saleté. 6 programmes sont au choix.

A 1	Lavage rapide, rinçage à l 'eau
A 2	Degré de saleté 1
A 3	Degré de saleté 2
A 4	Degré de saleté 3
A 5	Degré de saleté 4
In	Pour la mise en service et après le changement de bidons.

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le programme de nettoyage.

Programmes Autoclean

Il y a plusieurs programmes au choix selon le degré de saleté de l'espace cuisson.

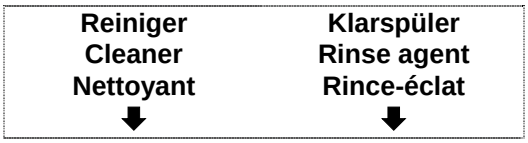
Affichage	Encrassement de l'espace cuisson	Durée	Programmes
A1	Rinçage rapide pour un four légèrement encrassé ou entre deux cuissons au cours de la journée.	env. 2 min.	Rinçage à l'eau
A2	Four légèrement encrassé par la cuisson de plusieurs charges de légumes et de viandes.	env. 50 min.	Détremper, nettoyer 1x, rincer, sécher
A3	Four moyennement encrassé par la cuisson de plusieurs charges de rôtis et de grillades.	env. 1.20 heures	Détremper, nettoyer 2x, rincer, sécher
A4	Four encrassé par la cuisson répétée de légumes, de rôtis et/ou de grillades	env. 1.52 heure	Détremper, nettoyer 3x, rincer, sécher
A5	Four très encrassé, en partie très brûlé, par la cuisson permanente de rôtis et de grillades.	env. 2.23 heures	Détremper, nettoyer 4x, rincer, sécher
In	Mise en service et changement des bidons.	env. 2 min.	

La fonction de refroidissement est activée automatiquement dans le cas où la température de l'espace cuisson serait supérieur à 80°C.

Avant la cuisson veiller à ce que pas de restants de nettoyant ou rince éclat soient à l'intérieur. Si nécessaire utiliser la douchette.

Raccordement

Pour le raccordement du nettoyant et du rince éclat, voir croquis. Un pictogramme collé sur le four indique les raccordements à faire.



Fixer les tuyaux des bidons aux branchements respectifs du four à l'aide des brides de serrage fournies. Pour le premier branchement et également pour l'échange, dévisser les couvercles des bidons nouveaux et visser les couvercles avec les tuyaux respectifs.

⚠ **Attention: Raccord rouge pour le nettoyant. Raccord bleu pour le rince éclat!**
Observer les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtements de protection est obligatoire.

Si vous avez besoin des tuyaux plus longs, les commander chez nous (article No. 444056).

⚠ Placer les deux bidons plus bas ou au même niveau que le four mixte. Veiller à ce qu'ils soient facilement accessibles pour l'échange.

La hauteur d'aspiration maximale entre le bidon et le branchement au four est de 1.50 m et la longueur des tuyaux maximale est de 10 m.

Comment changer les bidons Nettoyant et Rince éclat

⚠ S'il n'y a plus suffisamment de nettoyant ou de rince éclat dans les bidons, il faut les changer ou les remplir**. Attention: Raccord rouge pour le nettoyant et raccord bleu pour le rince éclat**

Interruption d'un programme de nettoyage en cours

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé de telle sorte qu'il ne reste aucun résidu de nettoyant ou de rince éclat dans l'espace cuisson en cas d'interruption d'un programme de nettoyage.

⚠ **En cas d'interruption d'un programme de nettoyage, le four ne peut être remis en marche qu'après un rinçage.**

⏻ **Interruption provoquée par une coupure de courant ou par l'arrêt du four avec la touche Mise en Circuit**

AC	Si le courant est rétabli, l'indicateur affiche **AC**

⏻ Appuyer maintenant sur la touche Marche/Arrêt pour commencer le rinçage.

Porte

⚠ **Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant le programme A*utoclean*.**
Nettoyant, rince éclat et eau brûlante risquent de gicler. Si toutefois pour une raison exceptionnelle il faut ouvrir la porte, il faut d'abord interrompre le programme *Autoclean*.

La porte est équipée d'un système de fermeture de sécurité.
Appuyer la poignée deux fois vers le bas. La porte s'ouvre.

4.2.3 Programmation de la mise en marche en différé

Pour un nettoyage à une heure souhaitée, après le travail ou la nuit, le programme de nettoyage peut commencer en différé. Voir les instructions du mode d'emploi pour le four mixte.
Préprogrammation du temps de démarrage.

5. Programme de nettoyage et entretien

Pour appareils sans Autoclean!
Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.
Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.
Nous recommandons d'utiliser uniquement les produits spéciaux à nettoyer de chez Salvis.
Ce sont des produits spécialement développés, testés et approuvés pour l'utilisation dans les fours mixtes. Au cas où vous utilisez d'autres produits, vous risquez l'usure des joints et des dégâts matériels dans la chambre de cuisson. Suivez les instructions pour l'utilisation des produits de nettoyage.

5.1 Douchette avec dispositif de rappel automatique

Lorsque la douchette est extraite, elle reste arrêtée là où on entend un petit bruit. Pour l'enrouler, retirer le tuyau complètement. Il s'enroule automatiquement.

⚠ **L'eau coule seulement si le tuyau est arrêté!**

5.2 Démarrer le programme de nettoyage

Appuyer sur la touche et en même temps sur pour démarrer.

cLE est indiqué dans le champs de la température à cœur .

Appuyer sur pour démarrer le programme de nettoyage. L'appareil se refroidit ou se chauffe jusqu'à ce que la température de 60°C soit atteinte. Les restes de graisses et d'aliments sont amollis.

SPr clignote dans le champ de temps et un bref signal sonore annonce que les valeurs prescrites sont atteintes. Ouvrir la porte. Vaporiser dans l'intérieur un produit spécial à nettoyer.

Fermer la porte et laisser agir le produit à nettoyer. Les affichages indiquent 15 min. 60°C et **CLe**, ensuite 15 min. 70°C et **CLe**. Les restes de graisses et d'aliments sont ainsi amollis.

SHO clignote dans le champ de temps . Une fois le temps d'amollissement s'écoulé, le signal retentit. Ouvrir la porte et laver l'intérieur soigneusement avec de l'eau, s'il y en existe, avec la douchette.

drY est indiqué dans le champ de temps , une fois la porte est fermée. La chambre de cuisson sèche pour 15 min. à 110°C.

End est indiqué dans le champ de temps , le signal retentit est annonce que l'espace est sec.

End est indiqué dans le champ de la température à cœur .
Le programme de nettoyage est terminé. Cela est signalisé par un signal sonore continu.
Le temps total du programme nettoyage se monte à environs 50 minutes.

⚠ **SHO** est indiqué dans le champ de la température à coeur en cas d'une panne de courant. Tourner le bouton correspondant, l'affichage disparaît.

Appuyer sur , le four est prêt à marcher.

⚠ Les fours Handy CT sont équipés de la douchette en option. Utiliser la douchette uniquement pour laver l'intérieur de la chambre de cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures.

⚠ S'il reste du produit à nettoyer dans la chambre de cuisson, il y aura éventuellement des dégâts de corrosion ou les aliments en sont influencés.

Pour terminer, sécher l'intérieur et laisser la porte ouverte un petit peu pour ventiler la chambre de cuisson.

5.3 Entretien des joints de porte

D’une manière générale, un joint de porte est une pièce d’usure.
La durée de vie d’un joint dépend essentiellement de la manière dont il est entretenu.

- Les graisses et les produits nettoyants attaquent le matériau du joint et accélèrent son usure.
- Le poulet et la graisse de porc ont un effet particulièrement agressif.

Pour cette raison, nous vous prions de respecter les instructions d’entretien suivantes:

- Nettoyer le joint chaque jour à la main, à l’aide d’un produit nettoyant dégraissant doux.
- Éliminer les résidus de produit nettoyant à l'eau claire.
- Laisser la porte ouverte la nuit de manière que le joint puisse se détendre.
  Même si l’appareil n’est pas utilisé, laisser la porte ouverte.
- Vérifier régulièrement si le joint est en bon état. S’il est abîmé, faites-le remplacer, cela permet d’éviter que de la vapeur et de l’air ne s’échappent de l’appareil.
- Même pour les appareils équipés du système de nettoyage Autoclean, le joint doit être nettoyé à la main. Il est fréquent que des résidus de graisse et de produit de nettoyage se déposent sur la partie extérieure du joint. Lorsqu’ils y demeurent, celui-ci se désagrège à ces endroits.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement un détergeant original Salvis.

5.4 Nettoyage des surfaces extérieures

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier.

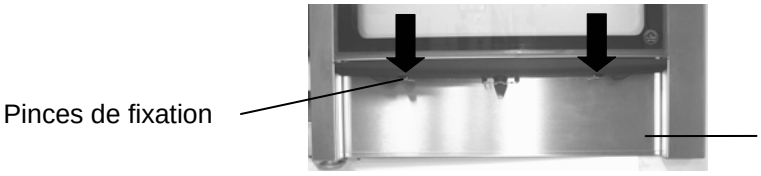
⚠ **Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyeur à haute pression.**

5.5 Nettoyage de la porte vitrée

La porte est composée en deux pièces. La vitre intérieure est pivotante. Ouvrir pour nettoyage.
Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

5.6 Nettoyage de la gouttière et de l’égouttoir

La gouttière sous l’appareil: Nettoyage régulier, ci-inclus l’orifice d’écoulement.
L’égouttoir sur la porte: Presser les pinces de fixation vers le bas et retirer l’égouttoir vers le devant.



5.7 Nettoyage du filtre anti-graisse

Lors du nettoyage quotidien, nettoyer également le filtre anti-graisse. En cas de saleté tenace, nous recommandons de le nettoyer dans un bain de nettoyage ou dans la machine à laver la vaisselle. Pour terminer rincer le filtre anti-graisse à fond à l'eau pure.
Il serait même préférable de travailler avec deux filtres respectivement deux jeux de filtres, dont l'un ou l'autre trempera toujours dans un bain de nettoyage.

5.8 Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane

Nettoyage au moins une fois par mois, respectivement selon l'encrassement.
Mettre le four à l'arrêt et le laisser refroidir.
Décrocher le filtre anti-graisse.
Décrocher les supports d'accrochage.
Retirer les 4 vis et la tôle chicane.
Retirer la tôle chicane et la nettoyer
Nettoyer l'espace interne.
Pour la mise en place, procéder dans l'ordre inverse.

Les types 20x1/1, 20x2/1 et 12x2/1 sont équipés des tôles chicanes pivotantes.

⚠ **Il est interdit de travailler avec un four sans tôle chicane d'air**

5.9 Nettoyage du filtre d'aspiration d'air

⚠ Ce filtre se trouve au-dessous du tableau de commande. Il faut le nettoyer tous les deux mois.

Enlever le filtre, le nettoyer sous le robinet d'eau ou dans le lave-vaisselle.

6. Dérangements mineurs et remèdes

Si des dérangements surviennent sur le four, il s'agit souvent de peu de chose. Avant de faire appel au service après-vente, essayer de les remédier à l'aide du tableau ci-dessous.
Si vous ne pouvez pas trouver la faute, mettre le four à l'arrêt et le débrancher du réseau électrique.

⚠ **Informer le service après-vente**
Informer les dates de l'appareil qui se trouvent sur la plaque indicatrice.

INCIDENT	CAUSE	REMEDE
La DEL de la touche Marche/arrêt ne s'allume pas.	L'interrupteur principal n'est pas enclenché	Enclencher l'interrupteur principal
L'appareil ne démarre pas	Le coupe-circuit du secteur s'est déclenché	Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
La puissance calorifique se montre incorrecte ou le ventilateur ne démarre pas.	Un coupe-circuit s'est déclenché	Vérifier l'installation électrique Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
Il n'y a pas de production de vapeur dans l'enceinte	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau ne s'écoule pas de la chambre de cuisson	L'écoulement est bouché	Nettoyer le filtre d'écoulement, Rincer l'écoulement
	Le tuyau d'écoulement n'est pas en pente	Poser le correctement
Dépôt de rouille dans la chambre de cuisson	La qualité de l'eau est pauvre	Filtrer l'eau, suivre les instructions d'installation.
	Un produit à nettoyer impropre	Utiliser Salvis MULTI CLEAN.
	Il y a des résidus du nettoyant à l'intérieur	Toujours laver soigneusement l'intérieur de l'espace.
	Il y a des particules en fer dans la conduite d'eau amenée	Enlever toutes pièces en acier-non allié
Les parois intérieures sont recouvertes de calcaire	Le degré hydrotimétrie de l'eau est trop élevé ou l'adoucisseur est épuisé	Connecter le four à un adoucisseur ou régénérer votre adoucisseur
La vapeur s'échappe par la porte	Le joint de porte s'est usé.	Réajuster le crochet d'attache (bec-de-cane)
	Le joint de porte est défectueux	Informer le service après-vente ou remplacer le joint

7. Messages d'erreur

S'affichent dans l'affichage de température à coeur:

Défaut	Description	Réaction, dépannage
er001	La porte est ouverte	Pause! Fermer la porte ou éliminer le défaut sur le commutateur de la porte.
er111	Sonde espace de cuisson 1, absence de signal	Arrêt du fonctionnement! Réparer la rupture de sonde P1. Réinitialisation par arrêt/marche de l'appareil. **Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est impossible!**
er112	Sonde espace de cuisson 2, absence de signal	Arrêt du fonctionnement! Réparer la rupture de la sonde P2 (sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). Réinitialisation par arrêt/marche de l'appareil. **Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est impossible!**
er113	Sonde de température du cœur 1, absence de signal	Avertissement! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 1ère sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
er114	Sonde de température du cœur 2, absence de signal	Avertissement! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 2ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
er115	Sonde de température du cœur 3, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 3ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
er116	Sonde de température du cœur 4, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 4ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
er113, er114, er115, er116	Sonde de température du cœur, absence de signal	Arrêt du fonctionnement dans le cas d'un programme avec mesure de la température du cœur! Réparer la rupture de la sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est impossible! L'appareil peut cependant être utilisé sans mesure de la température du cœur!**
er117	Sonde de condensation de vapeur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de sonde P3. **Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est possible!**
er211	STB espace de cuisson 2	Arrêt du fonctionnement! Réarmer le STB de l'espace de cuisson 1 (en haut) et déterminer la cause du déclenchement. Si le défaut se produit de manière sporadique et qu'il disparaît après un arrêt/remise sous tension, celui-ci provient de la protection thermique (Klixon) dans l'enroulement du moteur M1!

Défaut	Description	Réaction, dépannage
er212	STB espace de cuisson 1	Arrêt du fonctionnement sur les appareils à 2 chambres! Réarmer le STB de l'espace de cuisson 2 (en bas) et déterminer la cause du déclenchement. Si le défaut se produit de manière sporadique et qu'il disparaît après un arrêt/remise sous tension, celui-ci provient de la protection thermique (Klixon) dans l'enroulement du moteur M2!
er 213	Le moteur ne tourne pas	**Arrêt du fonctionnement** – Vérifier les fusibles de M1 – Vérifier le fusible miniature F1 sur le module de commande A1. – Vérifier le capteur tachymétrique S4 et le câble de S4. – Capteur tachymétrique bien branché (schéma électrique Rév. >b ?) – Contrôle des paramètres Ventilateur, temps de démarrage et Ventilateur, temps de poursuite du fonctionnement (Fonctions de l'appareil, masque 2) – Sur les appareils équipés d'un convertisseur de fréquence, celui-ci ne s'amorce plus lors d'un arrêt/marche de courte durée. Il faut patienter au moins 5 secondes après la mise hors tension ! **Le fonctionnement avec un capteur tachymétrique / un moteur défectueux est impossible !**
er311	Absence de pression d'eau	Mode cuisson: Avertissement / nettoyage automatique: Pause Ouvrir le robinet. Éliminer la cause de la pression d'eau insuffisante à l'extérieur de l'appareil. Vérifier le fonctionnement du pressostat. Attention! L'appareil fait une pause en nettoyage automatique! **L'appareil peut être utilisé sans eau en mode cuisson!**
er312	Débitmètre – trop peu d'eau	**Alerte** – Ouvrir le robinet d'eau – Vérifier si le générateur de vapeur n'est pas encrassé – Contrôler le réglage de l'électrovanne/du détendeur – Paramètre dans « Paramétrage et réglage de l'électronique » correct ? – Si le débitmètre est défectueux, il peut être désactivé dans le programme de service
er511	Température sous-ensemble supérieure à 65°C	Avertissement! Nettoyer le filtre d'aspiration et vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement.
er512	Température sous-ensemble supérieure à 70°C	Arrêt du fonctionnement! Nettoyer le filtre d'aspiration et vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement.
er711	Absence de flamme dans l'espace de cuisson 1	Arrêt du fonctionnement! Vérifier si la phase est bien branchée à l'appareil (fil brun sur L1/fiche?) Vérifier l'arrivée de gaz (équipement de ventilation de la cuisine en marche)? Présence du signal de l'électrode d'ionisation (mesurer le courant d'ionisation de A4 borne X3)? Redémarrer l'appareil en appuyant sur Redémarrer.
er712	Absence de flamme dans l'espace de cuisson 2	Arrêt du fonctionnement sur les appareils à 2 chambres! Vérifier si la phase est bien branchée à l'appareil (fil brun sur L1/fiche?) Vérifier l'arrivée de gaz (équipement de ventilation de la cuisine en marche)? Présence du signal de l'électrode d'ionisation (mesurer le courant d'ionisation de A5 borne X3)? Redémarrer l'appareil en appuyant sur Redémarrer.

Autres messages d'erreur:

Code d'erreur	Description	Réaction Dépannage
er127	Déglaçage à la vapeur impossible	**Alerte** – Réparer la rupture de sonde P3. **Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est possible !**
AC (seulement sur MB avec nettoyage automatique)	Message après interruption du nettoyage automatique	– Ce message apparaît après l'interruption du nettoyage automatique et l'appareil passe au programme de rinçage. Appuyer sur la touche « Start » et patienter environ 3 minutes avant le démarrage du programme de rinçage.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Phone +41 62 788 1818
Fax +41 62 788 1895